

WEINWIRTSCHAFT

Vorweg & zwischendurch.

Petersilienwurzel-Suppe G,L

gekochtes Ei

5,90

Kartoffelsuppe G,I,2,5,10

geröstete Weißbrot-Speck-Würfel,
Lauchzwiebeln

5,90

Rostocker Fischtopf B,I,L,N

Fisch & Meeresfrüchte, Wermut,
Dill, Lauchzwiebeln

11,90

Carpaccio vom Rind G,L

Zitronen-Schmand, Kapernäpfel,
gelbe Kirschtomaten, gehobelter
Grana Padano

11,90

Caesar's Salat A,D,G,L

Romanasalat, Caesar's Dressing,
Croûtons, Sardellen,
gebratene Hähnchenbrust, Parmesan

10,90

Beef Tartar A,L,2,3,5

geröstete Pumpernickel, Trauben,
Speckchip, geschmorte
Kirschtomaten, Feldsalat

10,90

Elsässer Flammkuchen

A,G,J,2,5,10

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln
im Steinofen gebacken

Tapa 3,90 // Portion 9,90

Alle Preise verstehen sich in EURO
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

Über mögliche Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie
gerne unsere Servicemitarbeiter

WEINWIRTSCHAFT

Vegetarisch um die Welt.

Kürbiscurry A,C,G,H,L,1,3

Muskatkürbis, Kichererbsen
in cremiger Kokosmilch, Falafel-Bratling

14,90

Pasta-Taschen A,C,G,J,L

gefüllt mit Feigen und Pecorino,
Kirschtomaten, Zitronen-Thymian-
Velouté

13,90

Granatapfel-Mohn-Risotto G,L

Erbsen-Schoten-Salat, Fetakäse

13,90

Sautierte Kräutersaitlinge L

Sojadrinkschaum, Gemüse-Couscous

16,90

Unsere Weinempfehlung:

2010 Dry Riesling

Little Beauty

Marlborough, Neuseeland

Glas 0,2l 9,50 // Flasche 32,00

Für hinterher:

Apfel-Crumble A,F,L,3

Rote Grütze, Soja-Vanille-Sahne

6,90

Warmer Schokoladenkuchen

G,L

mit flüssigem Kern, Amarenakirsch-
Eiscreme

5,90

Alle Preise verstehen sich in EURO
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

Über mögliche Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie
gerne unsere Servicemitarbeiter.

WEINWIRTSCHAFT

Klassiker & regional.

Filet vom Schellfisch A,G,L

Rote Bete, geschmorter Fenchel,
Weißweinschaum
17,90



Rinderroulade A,G,L

gefüllt mit Meerrettich, Apfel, Rote
Bete und Lauchzwiebeln,
Rahmwirsing, Butterkartoffeln

19,90

Pulled Beef-Burger A,G,L,2

Pulled Beef, Romanasalat, Röstzwiebeln,
gebratene Rosmarinkartoffelspalten,
Coleslaw

14,90

Pizzabrot „Weinwirtschaft“

A,G,2,5

Tomatensugo, Schinken, Rauke,
gehobelter Parmesan

Tapas 4,90 // Portion 12,90

Rostocker Brotzeit A,G,I,L,J,2,5,8

Wurst- und Schinkenspezialitäten,
Essiggurke

für Einen 9,90 // für Zwei 13,90

Käsespezialitäten G,H,J,L,2

regional und französisch,
Trauben, Feigensenf, Pumpernickel

für Einen 9,90 // für Zwei 15,90

Unser Olivenöl aus Andalusien

können Sie direkt hier für Zuhause
käuflich erwerben.

0,25l Flasche 4,90

Alle Preise verstehen sich in EURO
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

Über mögliche Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie
gerne unsere Servicemitarbeiter.

WEINWIRTSCHAFT

Fisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht

Confiertes Welsfilet G

Hanseatisch	15,90
Weinwirtschaft	14,90
Saisonal	14,90

Filet vom Skrei A

Hanseatisch	18,90
Weinwirtschaft	17,90
Saisonal	17,90

Zanderfilet A

Hanseatisch	18,90
Weinwirtschaft	17,90
Saisonal	17,90

Hanseatisch B,G,L,2,5,10

Shrimps, Speck, Schnittlauchquark,
Gurkensalat, Kartoffeln

Weinwirtschaft A,G,L

Sautierte Paprika,
karamellisierter Chicorée,
Blauschimmel



Saisonal A,G

Räucherfisch-Velouté, glasierte
Wrucke, Kartoffelstampf

Unsere Weinempfehlungen:

2011 Vernaccia di San Gimignano
DOCG, trocken
Teruzzi & Puthod, Toskana, Italien
Glas 0,2l 8,40 // Flasche 29,00

2014 Club Rosé DQW, trocken
Spätburgunder
C.A. Haussmann, Mosel

Glas 0,2l 8,60 // Flasche 30,00

Für hinterher:

Gebrannte Riesling-Crème C,G,L

Portweinfeigen

5,90

Alle Preise verstehen sich in EURO
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

Über mögliche Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie
gerne unsere Servicemitarbeiter.

Fleisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht

Schweinefilet mit Kräuter-Senf-Kruste A,G,L

Hanseatisch	16,90
Weinwirtschaft	19,90
Saisonal	18,90

In Rotwein geschmortes Hähnchen I,L

Hanseatisch	13,90
Weinwirtschaft	15,90
Saisonal	14,90

Rumpsteak

Hanseatisch	23,90
Weinwirtschaft	25,90
Saisonal	24,90

Hanseatisch

Süß-Saure Linsen, Kartoffeln

Weinwirtschaft A,G,L

Balsamico-Jus, gebratene Pilze,
Polenta

Saisonal G,L,2,5,10

Kerbeljus, Apfel-Sellerie-Pürée,
Speckrosenkohl



Unsere Weinempfehlung:

2010 Alpha Merlot, trocken

Merlot & Carménère

Montes, Valle de Calchagua, Chile

Glas 0,2l 10,00 // Flasche 35,00

Für hinterher:

Karamell-Parfait C,G,H,L

Mangoragoût

6,90

Alle Preise verstehen sich in EURO
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

Über mögliche Zusatzstoffe und Allergene informieren Sie
gerne unsere Servicemitarbeiter.